PIET HUYSENTRUYT

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD K POUŽITÍ

KEUKENROBOT
ROBOT DE CUISINE
KÜCHE ROBOT
KITCHEN ROBOT
ROBOT DE COCINA
KUCHYŇSKÝ ROBOT

DO9074KR

Piet Huysentruyt by DOMO

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie gilt nur, wenn der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.
Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.
En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía sólo se aplica si la tarjeta de garantía ha sido estampillada y firmada por el comerciante en el momento de la compra. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
1. záruka zaniká:
- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO9074KR**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom .....
Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse .....
Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat .....
Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu,podpis a razítko

Tel.: .....

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

Reklamace : (vyplní zákazník nebo obchod)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

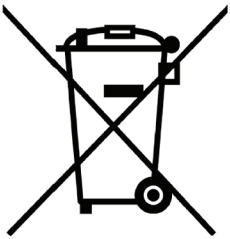
Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.



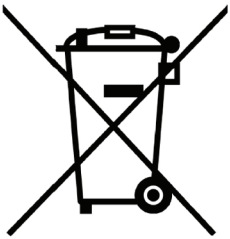
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.

INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou. Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis. Dit op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

1. Lees de handleiding aandachtig door voor u het toestel gebruikt.
2. Schakel het toestel steeds uit alvorens u onderdelen plaatst of verwijdert.
3. Hou vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en openingen van het toestel en de accessoires.
4. Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
5. Laat het toestel nooit onbewaakt achter wanneer het in werking is. Zeker niet wanneer er kinderen of mindervalide personen in de buurt zijn.
6. Controleer of the voltage van het toestel overeenstemt met het geleverde voltage bij u thuis.
7. Het toestel moet aangesloten worden op een geaard stopcontact.
8. Wanneer u een verlengsnoer gebruikt, moet u een geaard verlengsnoer gebruiken. Zorg er ook steeds voor dat niemand over het verlengsnoer kan struikelen.
9. Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik en wanneer u het toestel schoonmaakt.
10. Wanneer u beschadiging vaststelt aan het toestel of de accessoires, mag u deze niet meer gebruiken. Contacteer de dienst na verkoop van de fabrikant.
11. Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de

fabrikant of zijn dienst na verkoop.

12. Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
13. Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
14. Wanneer de stekker of het elektrisch snoer beschadigd zijn, mag u het toestel niet meer gebruiken. Laat het snoer of de stekker vervangen door een erkend elektricien of door de dienst na verkoop van de fabrikant.
15. Plaats geen metalen onderdelen van het toestel in een microgolfoven.
16. Zet het toestel uit en verwijder de stekker uit het stopconctact, alvorens u accessoires vervangt of delen aanraakt die tijdens het gebruik bewegen.
17. Raak de ballongarde, kneedhaak, klopper en andere bewegende delen niet aan wanneer het toestel in werking is.
18. Gebruik slechts één accessoire tegelijkertijd.
19. Gebruik het toestel niet langer dan 10 minuten na elkaar. Laat het daarna 30 minuten afkoelen, alvorens het opnieuw te gebruiken.
20. Gebruik nooit andere accessoires dan diegene die meegeleverd worden met het toestel of aangeraden worden door de fabrikant.

SPECIFICATIES

220-240V~50/60Hz 1000W
Snelheden:
OFF : uit
1 - 8 : snelheidsregeling (min - max)

ONDERDELEN

1. snelheidsregeling
2. ontgrendelknop voor multifunct.kop
3. deksel aansluiting accessoires
4. ontgrendelknop voor deksel accessoires
5. aansluiting accessoires (onder deksel)
6. deksel mengkom
7. roestvrijstalen mengkom
8. multifunctionele kop
9. deeghaak
10. klopper
11. ballongarde

IN OPTIE

12. Vleesmolen met onderdelen
13. Groentesnijder met onderdelen
14. Pastamaker sets.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder het toestel en de accessoires uit de verpakking.
Was alle onderdelen in warm water met zeep en droog zorgvuldig af. Dompel het motorblok nooit onder in water, om elektrocutie te voorkomen.

MONTAGE & GEBRUIK

Kneden/malen/kloppen

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten, is de mengkom met deksel in staat om 2 kg deeg te maken.

1. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop (2) om de kop vrij te maken, duw vervolgens de kop naar boven tot u een klik hoort.
2. Zet de mengkom (7) op de basis en draai ze vast in wijzerzin. Doe de ingrediënten in de mengkom.
3. Kies het gewenste accessoire: klopper, kneedhaak, ballongarde.
    a. Bevestig de haak aan de kop door ze omhoog te schuiven rond de aandrijfas.
    b. Draai de haak een kwartslag tegen de wijzerzin in.
    c. Laat de haak los zodat ze in de vergrendelpostie valt.

4. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat u een klik hoort.
5. Zet het deksel op de mengkom met de opening aan de voorkant van het toestel.
6. Tijdens de bereiding kan u ingrediënten toevoegen via de opening van het deksel.
7. Om het toestel te stoppen draait u de snelheidsregeling op stand OFF.
8. Plaats het toestel op een vlak, schoon en droog opppervlak. Steek de stekker in het stopcontact en kies de gewenste snelheid door de draaien aan de snelheidsregeling.

DEMONTEREN

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het deksel van de mengkom.
3. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop, duw vervolgens de kop naar boven tot u een klik hoort.
4. Duw de haak uit de vergrendelpositie en draai een kwartslag met de wijzerzin mee. Schuif vervolgens de haak van de aandrijfas en verwijder de haak. Verwijder de haken voorzichtig gezien er scherpe randen kunnen voorkomen.
5. Draai de mengkom tegen de wijzerzin uit de vergrendelpositie en verwijder de mengkom.

6. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat u een klik hoort.

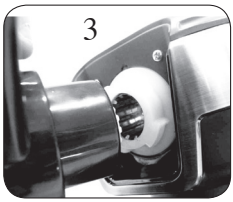
REINIGING

1. Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
2. Dompel het motorblok nooit in een bad water of onder stromend water. Maak het motorblok schoon met een zachte, vochtige doek.
3. Demonteer alle accessoires volgens de gebruiksaanwijzing in de rubriek ‘demonteren’.
4. Voor een snelle reiniging, spoel de accessoires af onder stromend water.
5. Voor een grondige reiniging, was, spoel en droog de accessoires af.

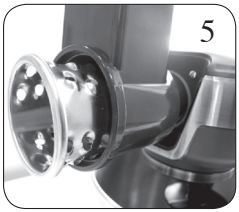
IN OPTIE: MONTAGE GROENTESNIJDER

Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires toevoegt, verwijdert of schoonmaakt.

1. Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het deksel naar boven te schuiven.
2. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
3. Zet de groentesnijder onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de wijzerzin in. U hoort een klik als deze vast staat. Uw groentesnijder staat nu perfect verticaal.



4. Met de duwstaaf kunt u op een veilige manier groentes in de groentesnijder aanduwen.
5. Duw de rasp volledig in de opening van de groentesnijder.
6. U heeft keuze uit een snijder en twee soorten raspen.

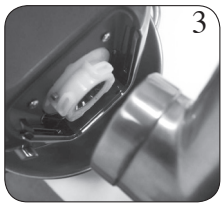


Om de groentesnijder te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop. Draai de groentesnijder een kwartslag met de wijzerzin mee. Maak alle onderdelen goed schoon en droog zorgvuldig af voor u ze opnieuw gebruikt.

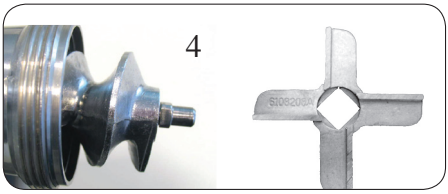
IN OPTIE: MONTAGE VLEESMOLEN

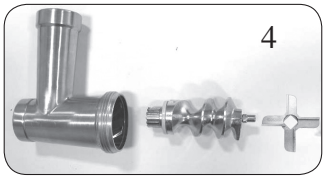
Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires toevoegt, verwijdert of schoonmaakt.

1. Open het deksel door op de ontgrendelknop te drukken en het deksel naar boven te schuiven.
2. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
3. Zet de vleesmolen onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de wijzerzin in. U hoort een klik als deze vaststaat. Uw vleesmolen staat nu perfect verticaal.

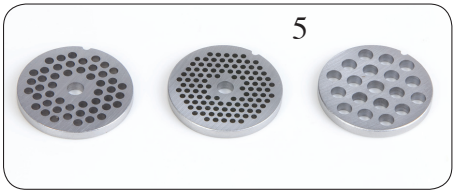


4. Om vlees te vermalen plaatst u achtereenvolgens: het wormwiel en het snijmes.

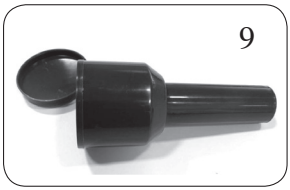




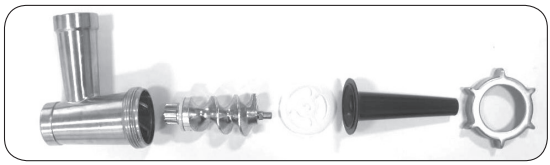
5. Daarna maakt u een keuze uit de maalschijven: fijn, medium of grof.
6. Plaats de uitsparing op de schijf ter hoogte van het uitstekende palletje.
7. Sluit het geheel af met de aanschroefring.

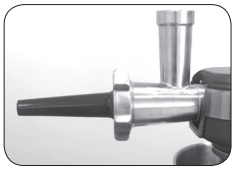


8. Plaats eventueel de schaal om uw vlees op te leggen op de vleesmolen.
9. U kunt met de duwstaaf het vlees op een veilige manier aanstampen.

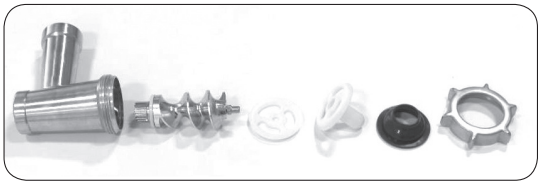


Om worst te maken, plaatst u onderstaande onderdelen:





Om gevulde vleesballen te maken plaatst u onderstaande onderdelen:



Om de vleesmolen te verwijderen, drukt u op de ontgrendelknop. Draai de vleesmolen een kwartslag met de wijzerzin mee. Maak alle onderdelen goed schoon en droog zorgvuldig af voor u ze opnieuw gebruikt.

IN OPTIE: PASTA

Er zijn drie accessoires: een roller voor lasagne, een tagliatellesnijder en een spaghettisnijder.
Voor het maken van spaghetti of tagliatelle moet u eveneens de lasagnaroller gebruiken om vooraf platte vellen pasta te maken.

BEREIDING PASTA

Basisrecept

- 500 gram bloem
- 4 eieren
- een mespuntje zout
- 2,5ml olie
- eventueel water

Voor volkoren pasta vervangt u de gewone bloem door volkoren bloem.
Voor pasta rossa laat u één ei weg en voegt u 75g tomatenpuree toe.

- Doe de ingrediënten in de kom.
- Mix met de deeghaak op snelheid 1-2 gedurende 2 tot 3 minuten. Voeg water toe als het deeg te droog is.
- Zet uw keukenrobot uit en kneed met de hand het deeg tot het mooi glad is.
- Laat het 15 minuten rusten in een doek.
- Steek de pastaroller in het aansluitpunt voor accessoires.
- Gebruik eerst de pastaroller voor lasagna om platte vellen pasta te maken.
- Voer deze pastavellen dan door de pastasnijder voor spaghetti of tagliatelle.

- Vul een grote pan driekwart met water en een snuifje zout.
- Voeg eventueel olijfolie toe om te voorkomen dat de pasta aaneen plakt.
- Breng het water aan de kook en voeg de pasta toe. Laat zachtjes koken gedurende 2 to 4 minuten, afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur.

REINIGEN

De pastaset met een vochtige doek schoonwrijven en goed drogen. **Niet onderdompelen in water of in een vaatwasmachine reinigen!**

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme :

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

1. Lisez attentivement le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
2. Eteignez toujours l'appareil, avant de monter ou d'enlever des accessoires.
3. Maintenez les doigts éloignés de pièces en mouvement et d'ouvertures de l'appareil et des accessoires.
4. N'utilisez l'appareil que pour l'usage domestique. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout accident résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-suivi des règles comme étant mentionnés dans ce manuel d'utilisation.
5. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, lors de son fonctionnement, et spécialement pas à proximité d'enfants ou de personnes handicapées.
6. Contrôlez si la tension de l'appareil correspond à celle du réseau électrique chez vous à la maison.
7. L'appareil doit être branché à une prise de courant mise à la terre.
8. Quand vous utilisez une rallonge, il faut veiller à ce qu'elle soit mise à la terre. Assurez-vous que personne ne peut trébucher sur la rallonge.
9. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant après chaque usage et quand vous nettoyez l'appareil.
10. Si vous constatez que l'appareil ou les accessoires présentent des endommagements, vous ne pouvez plus les utiliser. Contactez le service après-vente du fabricant.
11. Toute réparation, à part de l'entretien régulier de l'appareil, doit être effectuée par le fabricant ou son

service après-vente.

12. N’immergez jamais l’appareil, le câble électrique ou la fiche dans de l’eau ou dans un autre liquide.
13. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas toucher le câble électrique ou l’appareil.
14. Quand la fiche ou le câble électrique sont endommagés, vous ne pouvez plus utiliser l’appareil. Faites remplacer le câble ou la fiche par un électricien qualifié ou par le service après-vente du fabricant.
15. Ne mettez pas de pièces métalliques de l’appareil dans le four à micro-ondes.
16. Eteignez l’appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant de remplacer des accessoires ou de toucher des pièces en mouvement lors de l’utilisation.
17. Ne touchez pas le fouet ballon, le batteur, le crochet à pâte et d’autres pièces en mouvement, lorsque l’appareil est en train de fonctionner.
18. N’utilisez qu’un accessoire à la fois.
19. N’utilisez pas l’appareil plus longtemps que 10 minutes consécutivement. Après, laissez-le refroidir pendant 30 minutes, avant de l’utiliser de nouveau.
20. N’utilisez jamais d’autres accessoires que ceux fournis avec l’appareil ou recommandés par le fabricant.

SPÉCIFICATIONS

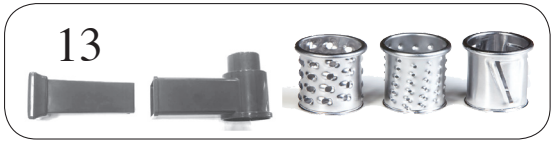
220-240V~50/60Hz 1000W
Vitesses:
OFF : éteint
1 - 8 : réglage de la vitesse (min - max)

PIÈCES

1. réglage de la vitesse
2. bouton de déverrouillage pour tête multifonctionnelle
3. couvercle raccordement accessoires
4. bouton de déverrouillage pour couvercle accessoires
5. raccordement accessoires (sous le couvercle)
6. couvercle bol mélangeur
7. bol mélangeur en acier inoxydable
8. tête multifonctionnelle
9. crochet à pâte
10. batteur
11. fouet ballon

EN OPTION

12. Hachoir à viande avec pièces
13. Coupeur de légumes avec pièces
14. Set Pasta



AVANT LE PREMIER USAGE

Enlevez l'appareil et les accessoires de l'emballage.
Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les à fond.
N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau, pour éviter l'électrocution.

MONTAGE & USAGE

Pétrir/hacher/battre

Selon la nature des ingrédients, le bol mélangeur avec couvercle donne la possibilité de faire 2 kg de pâte.

1. Tournez d'un quart de tour le bouton de déverrouillage (2) pour libérer la tête. Poussez ensuite la tête vers le haut, jusqu'à entendre un clic.
2. Mettez le bol mélangeur (7) sur la base et fixez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Introduisez les ingrédients dans le bol mélangeur.
3. Choisissez l'accessoire souhaité : batteur, crochet pétrisseur, fouet ballon.
    a. Attachez le crochet à la tête, en le glissant vers le haut autour de l'axe entraîneur.
    b. Tournez d'un quart de tour le crochet contre le sens des aiguilles d'une montre.
    c. Lâchez le crochet, pour qu'il s'encliquète en position de verrouillage.

4. Tournez de nouveau d'un quart de tour le bouton de déverrouillage, pour que la tête descende.
Poussez ensuite de nouveau la tête en position originale, jusqu'à entendre un clic.
5. Placez le couvercle sur le bol mélangeur avec l'ouverture à l'avant de l'appareil.
6. Lors de la préparation, il est possible d'ajouter des ingrédients par l'ouverture sur le couvercle.
7. Pour arrêter l'appareil, vous tournez le réglage de la vitesse sur la position OFF.
8. Déposez l'appareil sur une surface égale, propre et sèche. Branchez la fiche dans la prise de courant et sélectionnez la vitesse souhaitée, en tournant le réglage de la vitesse.

DÉMONTAGE

1. Débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Enlevez le couvercle du bol mélangeur.
3. Tournez d'un quart de tour le bouton de déverrouillage. Poussez ensuite la tête vers le haut, jusqu'à entendre un clic.
4. Poussez le crochet de la position de verrouillage et tournez-le d'un quart de tour

dans le sens des aiguilles d'une montre.
Glissez ensuite le crochet de l'axe entraîneur et enlevez prudemment le crochet. Attention aux extrémités aigües !
5. Dévissez le bol mélangeur contre le sens des aiguilles d'une montre de la position de verrouillage et enlevez le bol mélangeur.
6. Tournez de nouveau d'un quart de tour le bouton de déverrouillage, pour que la tête descende.
Poussez ensuite la tête de nouveau en position originale, jusqu'à entendre un clic.

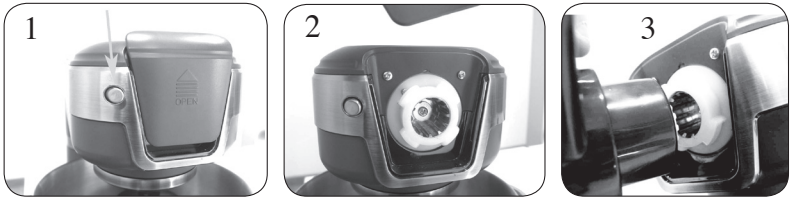
NETTOYAGE

1. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant, avant de nettoyer l'appareil.
2. N'immergez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou ne le maintenez jamais sous de l'eau courante. Nettoyez-le avec un chiffon doux et humide.
3. Démontez tous les accessoires selon le manuel d'utilisation dans la rubrique 'démontage'.
4. Pour un nettoyage rapide : rincez les accessoires sous de l'eau courante.
5. Pour un nettoyage à fond : nettoyez, rincez et séchez les accessoires.

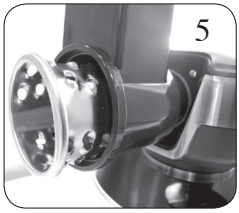
EN OPTION: MONTAGE DU COUPEUR DE LÉGUMES

Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d'ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

1. Ouvrez le couvercle, en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en le glissant vers le haut.
2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.
3. Placez le coupeur de légumes sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre. Dès qu'il est fixé, vous entendrez un clic. Votre coupeur de légumes se trouve maintenant en position verticale parfaite.



4. Avec le presse-aliments vous pouvez pousser de manière sûre les légumes dans le coupeur de légumes.
5. Poussez la râpe entièrement dans l'ouverture du coupeur de légumes.
6. Vous pouvez choisir entre un coupeur et deux sortes de râpes.

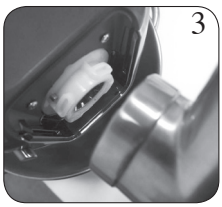


Pour enlever le coupeur de légumes, il faut appuyer sur le bouton de déverrouillage. Tournez le coupeur de légumes d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

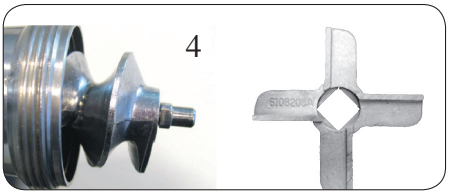
EN OPTION: MONTAGE DU HACHOIR À VIANDE

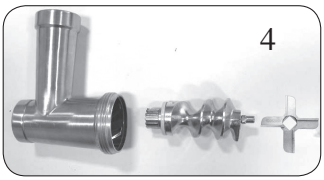
Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d'ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

1. Ouvrez le couvercle, en appuyant sur le bouton de déverrouillage et en le glissant vers le haut.
2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.
3. Placez le hachoir à viande sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre. Dès qu'il est fixé, vous entendrez un clic. Votre hachoir à viande se trouve maintenant en position verticale parfaite.

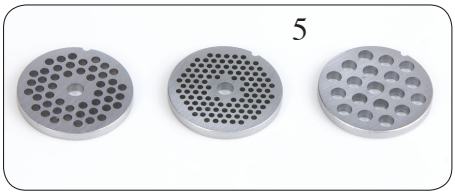


4. Pour hacher de la viande, vous placez successivement : la roue-vis et le découpoir.

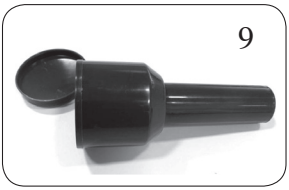




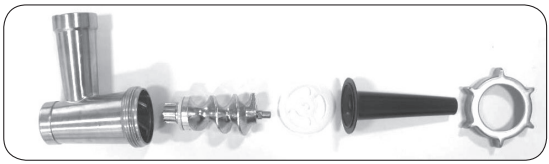
5. Après, il faut faire un choix entre les disques de hachage : fin, moyen ou grossier.
6. Alignez l'encoche sur le disque avec le ressaut saillant.
7. Serrez le tout avec l'anneau de vissage.

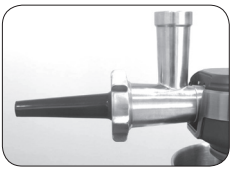


8. Placez éventuellement le plateau pour y mettre votre viande.
9. Avec le presse-aliments vous pouvez tasser de manière sûre la viande.

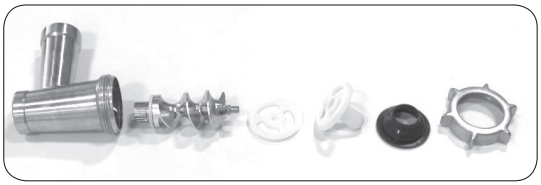


Pour faire des saucissons, il faut monter les pièces suivantes:





Pour faire des boules de viande, il faut monter les pièces suivantes:



Pour enlever le hachoir à viande, il faut appuyer sur le bouton de déverrouillage. Tournez le hachoir à viande d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

EN OPTION: PÂTES

Le set à pâtes est composé de trois accessoires, à savoir des rouleaux-découpeurs pour lasagnes, tagliatelles et spaghettis.
Pour faire des spaghettis ou des tagliatelles, il faut aussi utiliser le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte à l'avance.

PRÉPARATION DES PÂTES

Recette de base

- 500 g de farine
- 4 œufs
- une pincée de sel
- 2,5ml de l'huile
- éventuellement de l'eau

Pour des pâtes complètes vous remplacez la farine normale par de la farine complète.
Pour des pâtes rouges vous n'utilisez que 3 œufs et vous ajoutez 75 g de purée de tomates.

- Versez les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Mélangez à l'aide du crochet à pâte à vitesse 1-2 pendant 2 à 3 minutes, en ajoutant de l'eau, si le mélange est trop sec.
- Eteignez votre robot de cuisine et pétrissez la pâte à la main, jusqu'à obtenir une belle masse lisse.
- Enveloppez la pâte et laissez reposer pendant 15 minutes.
- Connectez le rouleau-découpeur au point de raccordement pour accessoires.
- Utilisez d'abord le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte.
- Introduisez ensuite ces feuilles de pâte dans le rouleau-découpeur pour spaghettis ou tagliatelles.

- Remplissez une grande casserole aux trois quarts d'eau et d'une pincée de sel.
- Ajoutez éventuellement de l'huile d'olive pour éviter que les pâtes collent ensemble.
- Portez à ébullition l'eau et ajoutez les pâtes. Laissez cuire doucement pendant 2 à 4 minutes, selon votre préférence personnelle.

NETTOYAGE

Nettoyez le set à pâtes avec un chiffon humide et séchez-le à fond.
Ne l'immergez pas dans de l'eau ou ne le lavez pas au lave-vaisselle.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät nutzen.
2. Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie Teile anbringen oder entfernen.
3. Halten Sie Ihre Finger nicht in der Nähe von beweglichen Teilen sowie von Öffnungen des Gerätes und Zubehör.
4. Benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt. Der Hersteller haftet nicht für Unfälle auf Grund einer fehlerhaften Benutzung des Gerätes oder der Nichtbeachtung der Regeln, wie diese in dieser Anleitung angegeben sind.
5. Lassen Sie das Gerät nie unbeobachtet, wenn es in Betrieb ist. Vor allem nicht, wenn sich Kinder oder Personen mit einer Behinderung in der Nähe des Gerätes befinden.
6. Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung des Gerätes mit der Netzspannung bei Ihnen zuhause übereinstimmt.
7. Das Gerät soll an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
8. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, sollte das Kabel auch geerdet sind. Achten Sie darauf, dass niemand über das Verlängerungskabel stolpern kann.
9. Entfernen Sie immer den Stecker aus der Steckdose nach jeder Nutzung und wenn Sie das Gerät reinigen.
10. Wenn Sie eine Beschädigung am Gerät oder am Zubehör feststellen, dürfen Sie diese nicht mehr benutzen. Setzen Sie sich in Verbindung mit dem Kunden-

service.

11. Alle Reparaturen, mit Ausnahme der normalen Wartungen des Gerätes, sind vom Hersteller oder dem Kundenservice durchzuführen.
12. Tauchen Sie das Gerät, das Elektrokabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
13. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Elektrokabel oder dem Gerät in Berührung kommen können.
14. Wenn der Stecker oder das Elektrokabel beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Lassen Sie das Kabel oder den Stecker von einem authorisierten Elektriker oder vom Kundenservice ersetzten.
15. Legen Sie keine Metallteile des Gerätes in eine Mikrowelle.
16. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile ersetzen oder mit Teilen in Berührung kommen, welche sich bei der Nutzung des Gerätes bewegen.
17. Berühren Sie die Garde, den Knethaken und andere bewegliche Teile nicht, wenn Sie das Gerät benutzen.
18. Benutzen Sie nur ein Zubehörteil gleichzeitig.
19. Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Pause. Lassen Sie es anschließend 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
20. Benutzen Sie ausschließlich die Zubehörteile, welche mit dem Gerät mitgeliefert oder vom Hersteller empfohlen werden.

SPEZIFIKATIONEN

220-240V~50/60Hz 1000W
Geschwindigkeiten:
OFF: aus
1–8: Geschwindigkeitsstufen (min.-max)

KOMPONENTEN

1. Geschwindigkeitsschalter
2. Entsperrungsknopf für Multifunktionskopf
3. Deckel Zubehöranschluß
4. Entsicherungsknopf für Zubehördeckel
5. Anschluß für Zubehör (unter Deckel)
6. Deckel für Schüssel
7. Edelstahlschüssel
8. Multifunktionskopf
9. Knethaken
10. Rührhaken
11. Schneebesen

OPTIONELL

12. Fleischwolf mit Zusatzelementen
13. Gemüsehobel mit Zusatzelementen
14. Pasta Set

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
Reinigen Sie alle Teile mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
Tauchen sie den Motorblock niemals unter Wasser, um Stromschläge zu vermeiden.

MONTAGE UND GEBRAUCH

Kneten/mixen/rühren

In der Schüssel können, je nach Art der Zutaten, bis zu 2 kg Teig gemacht werden.

1. Drehen Sie den Entsperrungsknopf (2) um ein Viertel, um den Kopf frei zu machen. Drücken Sie anschließend den Kopf nach oben bis Sie ein klicken hören.
2. Setzten sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen sie diese im Uhrzeigersinn fest. Füllen Sie nun die Zutaten in die Schüssel
3. Wählen Sie das entsprechende Zubehör: Rührhaken, Knethaken, Schneebesen
   a. Befestigen Sie den Haken am Kopf, indem Sie diesen entlang der Antriebsachse nach oben schieben.
   b. Drehen Sie den Haken ein Viertel gegen den Uhrzeigersinn
   c. Lassen Sie den Haken los, so dass dieser in der Sperrposition einrastet

4. Drehen Sie nun den Entsperrungsknopf erneut um ein Viertel, so dass der Kopf nach unten einrastet.
5. Setzen Sie den Deckel mit der Öffnung an der Vorderseite des Gerätes auf die Rührschüssel.
6. Während der Zubereitung des Teigs können sie Ihre Zutaten durch die Öffnung des Deckels zufügen.
7. Um das Gerät anzuhalten drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf OFF
8. Setzen Sie das Gerät auf eine flache, saubere und trockene Oberfläche. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, indem Sie an dem Geschwindigkeitsknopf drehen.

DEMONTIEREN

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Rührschüssel
3. Drehen Sie den Entsperrungsknopf um ein Viertel und drücken Sie den Kopf nach oben, bis dass Sie ein klicken hören.
4. Drücken Sie den Haken aus der Sperre indem Sie ihn um ein Viertel im Uhrzeigersinn drehen. Schieben Sie danach den Haken von der Antriebsachse und entfernen Sie ihn. Entfernen Sie den Haken stets vorsichtig, da sich hier und da

scharfe Kanten befinden.
5. Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn aus der Sperrposition. Nun können sie die Schüssel entnehmen.
6. Drehen Sie den Entsperrungsknopf erneut um ein Viertel, so dass der Kopf nach unten einrastet. Drücken Sie den Kopf wieder in seine Ursprüngliche Position, bis dass Sie ein Klicken hören.

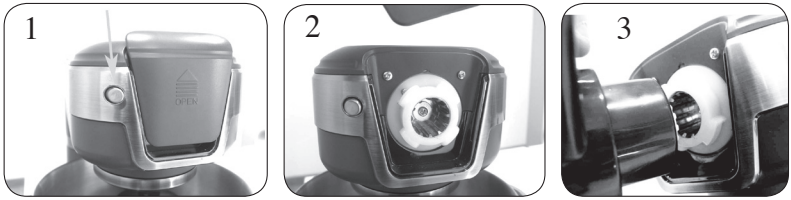
REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor jeder Reinigung erst den Stecker aus der Steckdose.
Tauchen Sie den Motorblock niemals unter Wasser oder fließendes Wasser. Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen feuchten Tuch. Demontieren Sie alles Zubehör entsprechend der Anleitung in der Rubrik Demontieren.
Um das Zubehör schnell zu reinigen halten Sie es unter fließendes Wasser.
Um das Zubehör gründliche zu reinigen waschen Sie es in sauberem Spülwasser und trocknen es gründlich ab.

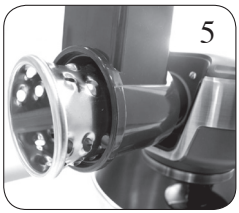
OPTIONELL: MONTAGE GEMÜSEHOBEL

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entsperrungsknopf drücken und nach oben schieben.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Stecken Sie den Gemüsehobel im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Hobel befestigt ist. Ihr Gemüsehobel steht nun perfekt vertikal.



4. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Gemüse in den Gemüsehobel schieben.
5. Drücken Sie die Raspel vollständig in die Öffnung des Gemüsehobels.
6. Sie haben die Wahl zwischen einer Schneideform und zwei Raspeln.



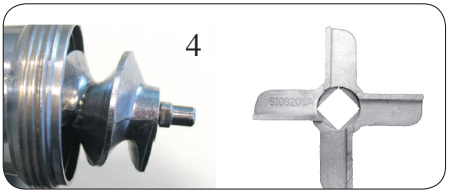
Um den Gemüsehobel zu entfernen drücken sie den Entsperrungsknopf. Drehen Sie den Gemüsehobel um ein Viertel mit dem Uhrzeigersinn. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese wieder gebrauchen.

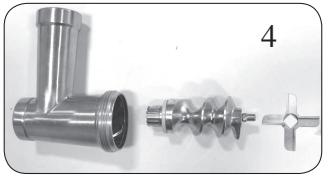
OPTIONELL: MONTAGE FLEISCHWOLF

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

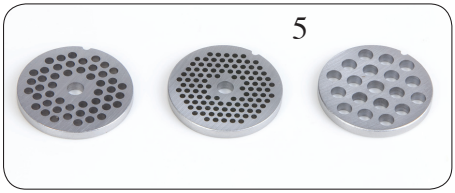
1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Entsperrungsknopf drücken und nach oben schieben.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Stecken Sie den Fleischwolf im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Fleischwolf befestigt ist. Ihr Fleischwolf steht nun perfekt vertikal.

4. Um Fleisch zu zerkleinern montieren Sie nacheinander die Spirale und das Kreuzmesser.

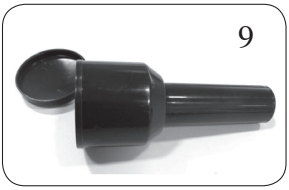




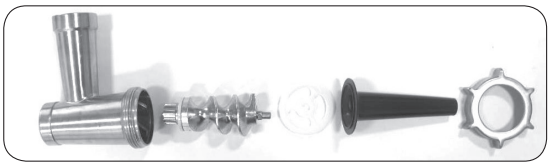
5. Danach wählen Sie eine der Mahlscheiben: fein, mittel oder grob.
6. Legen Sie die Aussparung der Scheibe auf die Höhe der Metallnut.
7. Verschließen sie das Ganze mit dem Anschraubring.

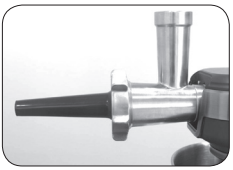


8. Nehmen Sie den Teller, auf den Sie Ihr Fleisch legen können.
9. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Fleisch in den Fleischwolf schieben.

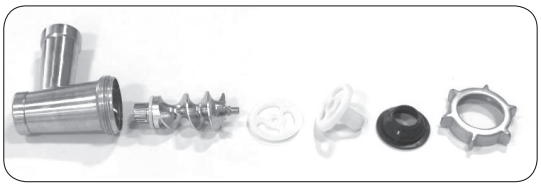


Um Wurst zu bereiten montieren Sie folgende Teile:





Um gefüllte Fleischbällchen zu bereiten montieren Sie folgende Teile:



Um den Fleischwolf vom Gerät zu entfernen drücken Sie auf den Entsperrungsknopf. Drehen Sie den Fleischwolf um ein Viertel im Uhrzeigersinn. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese erneut gebrauchen.

OPTIONELL: PASTA

Es gibt drei verschiedene Pasta-Pressen als Zubehör für Ihre Küchenmaschine: eine Lasagnepresse, eine Tagliatellepresse und eine Spaghettipresse. Zum Bereiten von Tagliatelle oder Spaghetti müssen Sie zuvor erst die Lasagnepresse gebrauchen, um den gleichmäßig platte Pastabahnen zu bekommen.

ZUBEREITUNG PASTA

Grundrezept

- 500g Mehl
- 4 Eier
- eine Prise Salz
- 2,5ml Öl
- eventuell Wasser

Für Vollkornpasta nehmen Sie anstelle von normalem Mehl Vollkornmehl
Für „Pasta Rossa“ nehmen sie anstelle von 4 Eiern nur 3 und fügen 75g Tomatenpüree hinzu

- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel
- Mixen Sie diese 2-3 Minuten mit dem Knethaken (zwischen 1-2). Sofern der Teig zu trocken ist fügen Sie kleine Mengen Wasser hinzu.
- Schalten Sie Ihre Küchenmaschine aus und kneten den Teig von Hand, bis das er schön glatt ist.
- Lassen Sie den Teig 15 min unter einem Tuch ruhen.
- Stecken Sie die Pasta-Presse auf den vorgesehenen Anschluss für Zubehör
- Benutzen Sie die Lasagnepresse, um platte Pastabahnen zu machen
- Die Pastabahnen können Sie dann durch die Tagliatelle- oder Spaghettipresse laufen lassen
- Füllen Sie einen großen Topf zu ¾ mit Wasser und fügen Sie eine etwas Salz hinzu
- Fügen Sie eventuell etwas Olivenöl hinzu, um zu verhindern, dass die Nudeln aneinander kleben.
- Erwärmen Sie das Wasser, bis es kocht und geben Sie die Pasta hinzu. Lassen Sie diese 2-4 kochen (je nach eigenem Geschmack)

REINIGEN

Reinigen Sie die Pastapressen mit einem feuchten Tuch und trockenen Sie diese mit einem sauberen Küchentuch ab. Tauchen Sie die pressen nicht unter Wasser. Die Pressen sind nicht spülmaschinengeeignet.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and that they know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision.
Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.

1. Carefully read the instructions before using your appliance.
2. Switch off the appliance before fitting and removing the attachments.
3. Keep your fingers away from moving parts and the opening of the attachment.
4. Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacturer will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or failure to comply with these instructions.
5. Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
6. Make sure that the voltage rating of the appliance does in fact match with that of your electrical system. Any connection error will nullify the guarantee.
7. The appliance must be plugged into an earthed electrical socket.
8. If you have to use an electrical extension lead, it must be earthed and placed in a way that no-one can trip over it.
9. Unplug the appliance as soon as you have finished using it and before cleaning.
10. Do not use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
11. Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an approved service centre.

12. Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
13. Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
14. If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.
15. Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
16. Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
17. Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is operating.
18. Only use one attachment at a time.
19. Do not operate the appliance for more than 10 minutes at one time. Allow 30 minutes rest before the next use.
20. Do not use any other accessories than the ones delivered with the appliance or recommended by the manufacturer.

SPECIFICATIONS

220-240V~50/60Hz 1000W
Speeds: OFF
1 - 8: speed control (min - max)

COMPONENTS

1. speed control
2. release button for multifunctional head
3. connection accessories lid
4. release button for lid accessories
5. connection for accessories (under lid)
6. mixing bowl lid
7. stainless steel mixing bowl
8. multifunctional head
9. dough hook
10. beater
11. whisk

OPTIONAL ACCESSORIES

12. meat grinder with components
13. vegetable cutter with components
14. pasta set

FIRST USE INSTRUCTIONS

Remove the unit and accessories from the packaging.
Wash all components with soap in warm water and dry carefully. Never immerse the engine unit in water, in order to prevent electrocution.

INSTALLATION AND USAGE

Kneading / grinding / beating

Depending on the nature of the ingredients, the mixing bowl and lid allow for the making of 2 kg of dough.

1. Make a quarter turn with the release button (2) to release the head, then push the head upward until you hear a click.
2. Put the bowl (7) on the base and turn it clockwise to tighten it. Place the ingredients in the bowl.
3. Select the preferred accessory: dough hook, beater or whisk.
   a. Attach the hook to the head by moving it upward and sliding it around the shaft.
   b. Turn the hook by a quarter in an anti-clockwise direction.
   c. Position the hook so that it falls into the lock position.

4. Turn back the release button (quarter turn) so that the head falls down. Push the head back into its original position until you hear a click.
5. Put the lid on the bowl with the opening at the front of the unit.
6. While it is operating, you can add ingredients through the opening in the lid.
7. In order to make the device stop, you turn the speed control to OFF.
8. Place the device on a clean and dry surface. Put the plug in the socket and select the desired speed by turning the speed control.

DISASSEMBLING

1. Remove the plug from the socket.
2. Remove the lid from the bowl.
3. Make a quarter turn on the release button, then push the head upwards until you hear a click.
4. Remove the hook from the lock position and turn it a quarter in a clockwise direction. Then slide the hook off the drive shaft and remove the hook. Remove the hook gently as accidents with sharp edges may occur.
5. Turn the bowl in an anti-clockwise direction from the lock position and remove the bowl.

6. Make a quarter turn backwards with the release button so that the head falls down. Then push the head back into its original position until you hear a click.

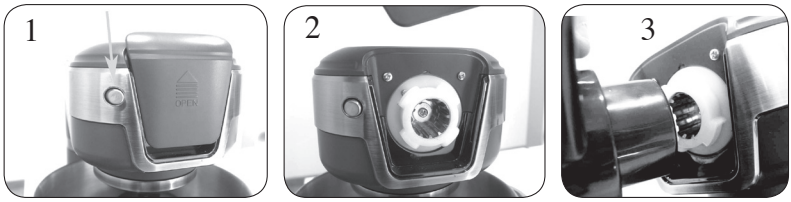
CLEANING

1. Always remove the plug from the socket before cleaning the device.
2. Never immerse the engine unit in a bowl of water or under running water. Clean the engine unit with a soft damp cloth.
3. Disassemble all accessories according to the user instructions in the section "Disassembling".
4. For quick cleaning, rinse the accessories under running water.
5. For thorough cleaning, wash, rinse and dry the accessories.

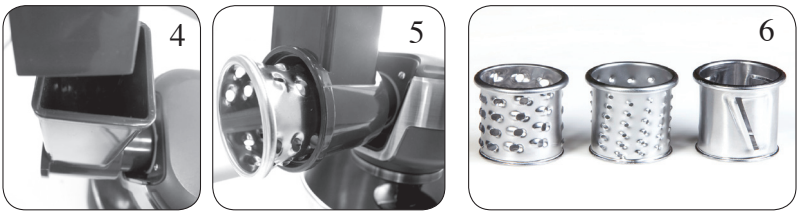
OPTIONAL ACCESSORIES: FITTING VEGETABLE CUTTER

Turn the device off, and take the plug out of the socket before you add, remove or clean any accessories.

1. Open the lid by pressing the release button and push it upwards.
2. The connecting point for accessories is now shown.
3. Place the vegetable cutter at an angle of 25° to the connection point and tighten it by making a quarter turn clockwise. You hear a click when it is securely fastened. Your vegetable cutter is now in a perfect vertical position.



4. With the pushing rod you can safely place vegetables in the vegetable cutter.
5. Push the grater or slicer fully into the opening of the vegetable cutter.
6. You can choose between a cutter and two types of graters.



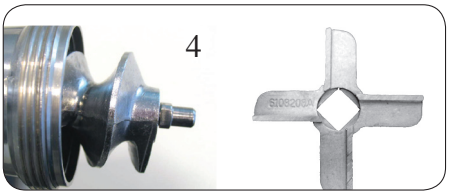
To remove the vegetable cutter, press the release button. Make a quarter turn clockwise on the vegetable cutter. Clean all parts thoroughly and dry carefully before using them again.

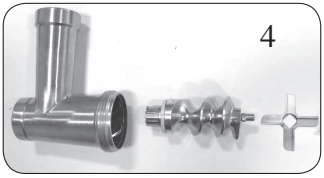
OPTIONAL ACCESSORIES: FITTING MEAT GRINDER

Turn off the device, and take the plug out of the socket before you add, remove or clean any accessories.

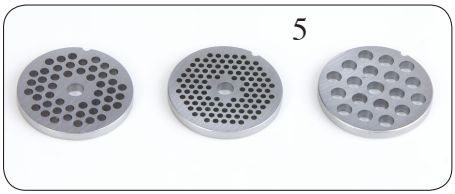
1. Open the lid by pressing the release button and pushing the lid upwards.
2. The connecting point for accessories is now shown.
3. Place the meat grinder at an angle of 25° to the connection point and tighten it by making a quarter turn clockwise. You hear a click when it is securely fastened. Your meat grinder is now in a perfect vertical position.

4. For grinding meat insert in succession: the worm wheel and the cutting knife.

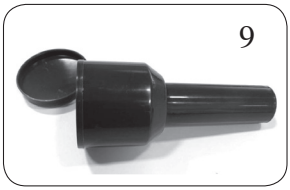




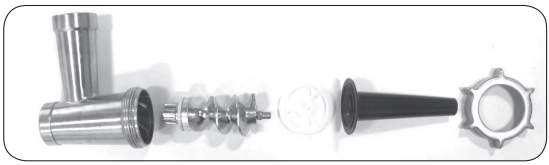
5. Then make a selection from the grinding discs: fine, medium or coarse.
6. Position the notch on the disc at the height of the projecting catch.
7. Connect it altogether with the screw ring.

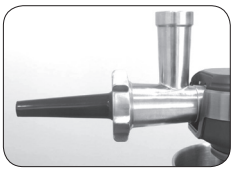


8. Position the bowl in the best way possible so as to put your meat in it.
9. You can use the pushing rod to press the meat firmly inside.

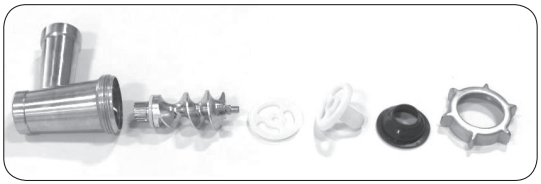


For sausage making, insert the following components:





For making stuffed meatballs, insert the following components:



To remove the meat grinder, press the release button. Make a quarter turn clockwise on the meat grinder. Clean all parts thoroughly and dry carefully before using them again.

OPTIONAL ACCESSORIES: PASTA

There are three accessories: a roller for lasagna, a tagliatelle cutter and spaghetti cutter.
To make spaghetti or tagliatelle, you must first use the lasagna roller to flatten sheets of pasta.

PREPARATION OF PASTA

Basic recipe

- 500 grams of flour
- 4 eggs
- a pinch of salt
- 2,5ml oil
- optionally water

For whole-wheat pasta replace the regular flour with whole-wheat flour.
For pasta rossa replace one egg with 75g tomato paste.

- Put the ingredients in the bowl.
- Mix with the dough hook n speed 1-2 for 2 to 3 minutes. Add water if the dough is too dry.
- Stop your food processor and knead the dough by hand until it is smooth.
- Let it rest in a kitchen towel for 15 minutes.
- Put the pasta roller into the connector for accessories.
- First, use the pasta roller to make flat sheets of pasta as for lasagna making.
- Enter these pasta sheets through the pasta cutter for spaghetti or tagliatelle.

- Fill a large pan full of water with a pinch of salt.
- Add some olive oil in order to prevent the pasta stick together
- Bring water to boil and add the pasta. Let simmer for 2 to 4 minutes depending on your personal preference.

CLEANING

Clean the pasta accessories with a damp cloth and wipe dry. **Do not immerse in water or use the dishwasher for cleaning.**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.

1. Lea atentamente el manual antes de utilizar la unidad.
2. Apague la unidad antes de introducir o extraer piezas.
3. Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles, las aberturas de la unidad y los accesorios.
4. Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no se responsabiliza de accidentes que resulten del uso impropio del aparato, o del incumplimiento de las normas que se detallan en este manual.
5. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté funcionando, sobre todo cuando hay niños o personas con discapacidad en la cercanía.
6. Asegúrese de que el voltaje de la unidad coincide con la tensión de alimentación en su casa.
7. El dispositivo debe estar conectado a una toma de tierra.
8. Si utiliza un cable de extensión, deberá tener toma de tierra. También asegúrese siempre de que nadie pueda tropezar con el cable de extensión.
9. Retire siempre el enchufe de la toma de corriente después de cada uso y al limpiar la unidad.
10. Si observa daños en la unidad o los accesorios, no la use. Póngase en contacto con el servicio post-venta del fabricante.
11. Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
12. No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

13. Asegúrese de que los niños no puedan tocar el cable eléctrico o la unidad.
14. Si el cable de corriente o de alimentación está dañado, no utilice el aparato. Haga que el cable o el enchufe sean reemplazados por un electricista cualificado o por el servicio post-venta del fabricante.
15. No coloque ninguna pieza metálica del aparato en un horno microondas.
16. Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o tocar piezas que estén en movimiento durante el uso.
17. No toque el batidor de bola, el gancho para amasar, el batidor plano ni otras partes en movimiento cuando la unidad está funcionando.
18. Use sólo un accesorio a la vez.
19. No utilice el aparato durante más de 10 minutos. Déjelo enfriar 30 minutos antes de volver a usarlo.
20. No utilice nunca otros accesorios distintos de los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante.

ESPECIFICACIONES

220-240V~50/60Hz 1000W
Velocidades:
OFF: apagado
1-8: control de velocidad (min. – máx.)

PIEZAS

1. control de velocidad
2. botón de desbloqueo del cabezal multifunción
3. tapa de conexión de accesorios
4. botón de desbloqueo de la tapa de accesorios
5. conexión de accesorios (bajo la tapa)
6. tapa del recipiente de mezclado
7. recipiente de mezcla de acero inoxi
8. cabezal multifuncional
9. gancho para amasar
10. batidor plano
11. batidor de bola

OPCIONAL

12. Picadora de carne con piezas
13. Cortador de verduras con piezas
14. Juegos de hacer pasta.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire la unidad y los accesorios del embalaje.
Lave todas las piezas con agua tibia y jabón y séquelas con cuidado. Nunca sumerja el motor en agua, para evitar descargas eléctricas.

MONTAJE Y USO

Amasar / picar / batir

Dependiendo de la naturaleza de los ingredientes, el recipiente de mezcla con tapa puede hacer 2 kg de masa.

1. Gire un cuarto de vuelta el botón de desbloqueo (2) para liberar el cabezal, y a continuación, empuje el cabezal hacia arriba hasta oír un clic.
2. Ponga el recipiente (7) sobre la base y gire en sentido de las agujas del reloj. Ponga los ingredientes en el recipiente de mezclar.
3. Seleccione el accesorio deseado: batidor plano, gancho para amasar, batidor de bola.
   a. Coloque el gancho en el cabezal empujándolo hacia arriba alrededor del eje.
   b. Gire el gancho un cuarto de vuelta en sentido antihorario.
   c. Suelte el gancho para que caiga en posición de bloqueo.

4. Gire un cuarto de vuelta el botón de desbloqueo para que el cabezal caiga hacia abajo. A continuación, empuje el cabezal hacia atrás a su posición original hasta que oiga un clic.
5. Ponga la tapa en el recipiente con la abertura en la parte delantera de la unidad.
6. Durante la preparación, se pueden añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa.
7. Para detener la unidad, gire el control de velocidad a la posición OFF (desconectado).
8. Coloque la unidad en una superficie plana y limpia y seca. Inserte el enchufe en la toma de corriente y seleccione la velocidad deseada girando el control de velocidad.

DESMONTAJE

1. Retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Retire la tapa del recipiente.
3. Gire el botón de desbloqueo un cuarto de vuelta, y a continuación empuje el cabezal hacia arriba hasta que oiga un clic.
4. Empuje el gancho hasta fuera de la posición de bloqueo y gire un cuarto de vuelta en sentido horario. A continuación, deslice el gancho del eje impulsor y retire el gancho. Retire el gancho con cuidado teniendo en cuenta que tiene bordes afilados.
5. Gire el recipiente en sentido antihorario hasta fuera la posición de bloqueo y retire el recipiente de mezcla.
6. Gire un cuarto de vuelta el botón de desbloqueo para que el cabezal caiga hacia abajo. A continuación, empuje el cabezal a su posición original hasta que oiga un clic.

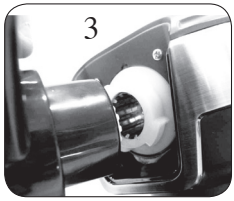
LIMPIEZA

1. Retire siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la unidad.
2. Nunca sumerja el bloque motor en un baño de agua o bajo agua corriente. Limpie el motor con un paño suave y húmedo.
3. Desmonte todos los accesorios de acuerdo con las instrucciones de la sección 'Desmontaje'.
4. Para una limpieza rápida, enjuague los accesorios con agua corriente.
5. Para una limpieza a fondo, lave, enjuague y seque los accesorios.

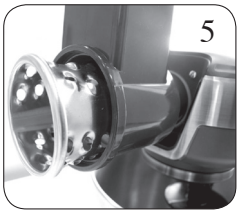
OPCIONAL: MONTAJE DEL CORTADOR DE VERDURAS

Apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación antes de añadir, retirar o limpiar accesorios.

1. Abra la tapa pulsando el botón de desbloqueo deslizando la tapa hacia arriba.
2. El punto de conexión para accesorios queda visible.
3. Ajuste el cortador de verduras en un ángulo de 25°con el punto de conexión y gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario. Oirá un clic cuando encaje. El cortador vegetal está ahora perfectamente vertical.



4. Con el empujador puede mover las verduras en el cortador de verduras de manera segura.
5. Empuje el rallador completamente por la abertura del cortador de verduras.
6. Puede elegir entre una cuchilla y dos tipos de rallador.



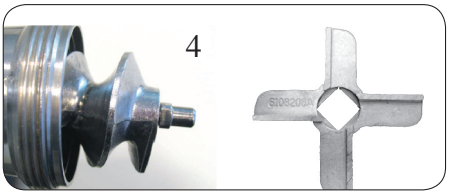
Para quitar el cortador de verduras, presione el botón de desbloqueo. Gire el cortador de verduras un cuarto de vuelta en sentido horario. Limpie bien y seque completamente todas las piezas antes de usarlas de nuevo.

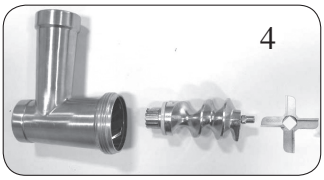
OPCIONAL: MONTAJE DEL PICADOR DE CARNE

Apague la unidad y desenchufe el cable de alimentación antes de añadir, retirar o limpiar accesorios.

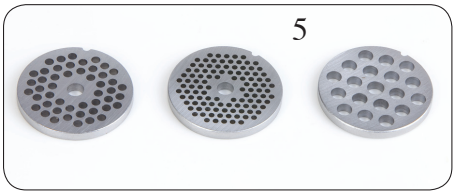
1. Abra la tapa pulsando el botón de desbloqueo y deslizando la tapa hacia arriba.
2. El punto de conexión para accesorios queda visible.
3. Ajustar la picadora de carne con un ángulo de 25° con el punto de conexión y gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario. Oirá un clic cuando encaje. La picadora de carne está ahora perfectamente vertical.

4. Para picar carne debe colocar seguidamente el tornillo sin fin y la cuchilla.

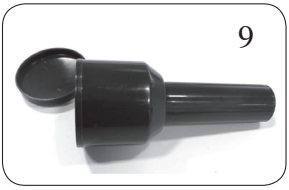




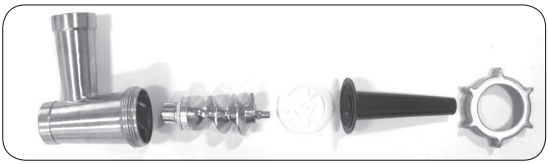
5. Después debe seleccionar el disco de corte: fino, medio o grueso.
6. Ponga el hueco del disco a la altura del saliente.
7. Termine el conjunto con el anillo roscado.

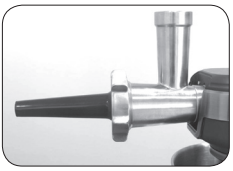


8. Coloque el recipiente para colocar la carne en la picadora de carne.
9. Puede utilizar el empujador para mover la carne de manera segura.

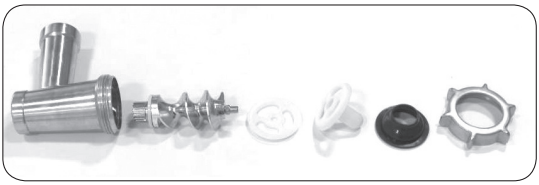


Para hacer salchichas debe poner los siguientes componentes:





Para hacer albóndigas rellenas, debe poner los siguientes componentes:



Para retirar la picadora de carne, pulse el botón de desbloqueo. Gire a la picadora de carne un cuarto de vuelta en sentido horario. Limpie bien todas las piezas y seque todo completamente antes de usarlo de nuevo.

OPCIONAL: PASTA

Hay tres accesorios: rodillo para lasaña, cortador de tallarines y cortador de espaguetis. Para hacer espaguetis o tallarines, también debe usar el rodillo para lasaña hacer en láminas planas de pasta.

PREPARACIÓN DE LA MASA

Receta Básica

- 500 gramos de harina
- 4 huevos
- una pizca de sal
- 2,5 ml de aceite
- agua

Para pasta de trigo integral, sustituya la harina normal por harina integral.
Para pasta rosa suprima un huevo y añada 75 g de pasta de tomate

- Ponga los ingredientes en el recipiente.
- Mezcle con el gancho de masa a la velocidad 1-2 durante 2 a 3 minutos. Añada agua si la masa está demasiado seca.
- Coloque el robot de cocina y amase con la mano masa hasta que esté suave.
- Deje que repose durante 15 minutos en un paño.
- Coloque el rodillo para masa en el punto de conexión de accesorios.
- Use en primer lugar el rodillo para lasaña para hacer láminas planas de masa.
- Haga pasar estas láminas de masa por el cortador de masa para espagueti o tallarines.
- Llene una olla grande hasta tres cuartas partes de agua y añada una pizca de sal.
- Añada aceite de oliva con el fin de evitar que la masa se pegue entre sí.
- Espere a que el agua hierva y añada la pasta. Deje que cueza a fuego lento durante 2 a 4 minutos, dependiendo de sus preferencias personales.

LIMPIEZA

El juego de pasta debe frotarse con un paño húmedo y secarse bien. ¡No sumerja en agua ni poner en el lavavajillas!

DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.
Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.
Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.
Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládáním.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Než začnete spotřebič používat,přečtěte si pozorně návod k použití a uschovejte si ho, ev. předejte dalším uživatelům
2. Před připojením k elektrické síti vypněte hlavní vypínač.
3. Nestrkejte prsty do pohybujících se částí a při budte opatní při otevřených krytech příslušenství
4. Přístroj je určen pouze pro nárazovou práci v domácnoti a záruka se nevztahuje pro profesionální použití nebo pro používání v rozporu s tímto návodem.
5. Přístroj postavte na suchou a rovnou podložku, nikdy ho nepoužívejte v blízkosti nadměrného zdroje tepla a neponechávejte bez dozoru, zvláště v blízkosti dětí a postižených lidí.
6. Spotřebič připojte ke střídavému proudu a napětí podle označení na typovém štítku, případné připojení k nesprávnému napětí vylučuje záruku.
7. Spotřebič musí být připojem k uzemněné zásuvce a nesmí být uveden do provozu, když je přívodní šňůra poškozená, když má spotřebič viditelné závady nebo když upadl.
8. Prodlužovací kabel musí být schválen pro dané použití se zemnícím vodičem a řádně položen.
9. Zástrčku vytáhněte ze zásuvky,když se vyskytly poruchy během provozu,před každým čištěním či ošetřováním a po použití.

10. Spotřebič nepoužívejte venku nebo s poškozeným příslušenstvím
11. Jakýkoliv zásah do spotřebiče, kromě běžného ošetřování, musí být proveden v autorizovaném servisu.
12. Spotřebič nikdy neponořujte do vody a síťovou šňůru chraňte před vlhkostí.
13. Děti nerozeznají nebezpečí, které může při manipulaci s el.spotřebiči vzniknout, proto je nenechte bez Vašeho dozoru se spotřebičem manipulovat. V přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti.
14. Poškozený přívodní kabel musí být ihned vyměněn a je přísně zakázáno spotřebič dále používat
15. Nedávejte příslušenství obsahující kovové prvky do mikrovlnné trouby
16. Před výměnou příslušenství vypněte přístroj a vytáhněte ze zásuvky
17. Nedotýkejte se nástrojů rukou během provozu. V žádném případě netlačte surovinu rukama nebo nějakým jiným předmětem.
18. Používejte jen jeden nástroj, ne několik najednou
19. Maximální doba nepřetržitého používání je 10 min, pak se musí nechat přístroj 30min ochladit !!!
20. Před každým spuštěním musí být všechny díly správně sesazeny a zajištěny. Je zakázáno používat příslušenství, které není schváleno výrobcem.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE K PŘÍPADNÉMU NAHLÉDNUTÍ.

Technické údaje:

220-240V~50/60Hz 1000W

Rychlosti – 8 , vypnuto - OFF

POPIS

1- Regulátor otáček
2- Odjišťovací tlačítko multifunkční hlavy
3- Víko prostoru příslušenství
4- Odjišťovací tlačítko krytu
5- Náhon pro připojení příslušenství (pod krytem)
6- Kryt pracovní mísy
7- Nerezová pracovní mísa
8- Multifunkční hlava robota
9- Hnětací hák
10- Šlehací metla
11- Metla na šlehání sněhu

ZVLÁŠTNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

12- Mlýnek na maso včetně komponentů
13- Krouhací nástavec na zeleninu včetně dílů
14- Těstoviny

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po vybalení omyjte všechny díly a příslušenství vlažnou vodou se saponátem. Do vody se nesmí potápět žádné elektrické díly ani motor. Balení obsahuje díly z popisu.

INSTALACE A POUŽITÍ

Hnětení,strouhání,šlehání

Nádoba je určena na zhruba 2kg suroviny podle druhu.

1. Tlačítkem (2) odjistěte hlavu a otočte stranou
2. Postavte nádobu (7) na základnu a pootočením zajistěte. Poté vložte ingredience.
3. Zvolte potřebný nástroj
   a. Upevněte zvolený nástroj do hlavy zasunutím ve směru osy náhonu
   b. Pak jej pootočte o jednu čtvrtinu směrem vlevo
   c. Nechte jej volně viset, čímž se zaaretuje

4. Otočte hlavu zpět do pracovní polohy a zaaretujte až uslyšíte cvaknutí
5. Vložte na mísu kryt a zajistěte
6. Přístroj postavte na rovnou pevnou plochu, zasuňte zástrčku do zásuvky a zapněte požadovanou rychlost
7. Během zpracovávání těsta můžete přidávat ingredience otvorem v krytu
8. Zastavení přístroje se provede otočením regulátoru na OFF

DEMONTÁŽ

1. Vypněte regulátorem přístroj (OFF)
2. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky
3. Sundejte kryt z pracovní nádoby
4. Tlačítkem (2) odjistěte hlavu a otočte stranou až cvakne
5. Odeberte nástroj zatlačení a pootočení o ¼ otáčky vpravo, pak jej vytáhněte
6. Nádobu sundejte pootočením vlevo do polohy „odjištěno“ a odeberte ji.
7. Vraťte pracovní hlavu zpět do výchozí polohy

ČIŠTĚNÍ

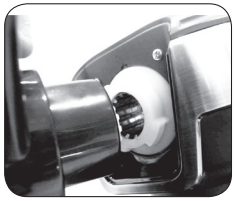
1. Vždy čistěte přístroj při odpojení od el.sítě
2. Nikdy nepotápějte motorový blok do vody, otřete ho jen vlhkým měkkým hadrem
3. Odejměte pracovní nástroje podle návodu
4. Rychlé omytí proveďte pod tekoucí vodou

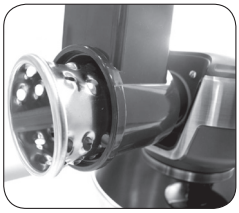
5. Řádné vyčištění nástrojů proveďte mytím v teplé vodě se saponátem a osušte

DODATKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ: STROUHACÍ NÁSTAVEC NA ZELENINU

1. Otevřete kryt pracovní hlavy stiskem zajišťovacího tlačítka (1)
2. Vytáhněte nahoru a položte stranou
3. Nasaďte krouhací nástavec a zajistěte pootočením vpravo o 1/4, měl by zůstat ve svislé poloze
4. Z čela zasuňte vybrané kruhové struhadlo a zajistěte krytem
5. Během práce používejte pěchovací pomůcku

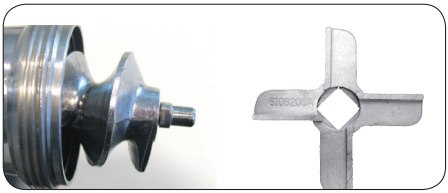
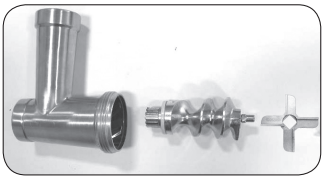
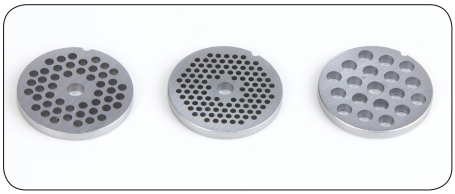
Odstranění strouhacího nástavce se provede odjištěním aretace a pootočením vlevo o 1/4

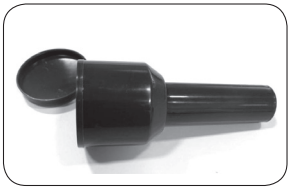




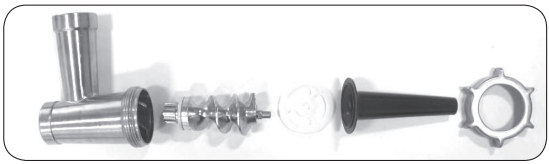
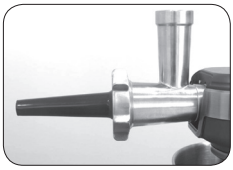
DODATKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ: MLÝNEK NA MASO

1. Otevřete kryt pracovní hlavy stiskem zajišťovacího tlačítka (1)
2. Vytáhněte nahoru a položte stranou
3. Sestavte mlýnek podle obrázku, vyberte hrubost sítka
4. Nasaďte mlýnek a pootočením zaaretujte
5. Nyní je mlýnek připraven k použití
6. Namleté maso můžete dávat do externí nádoby nebo přímo do pracovní nerezové

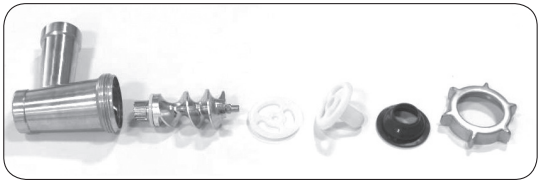






S mlýnkem na maso můžete použít i plničku na klobásy, Vyměňte nůž za plastový mezikus a přitahněte konusový nástavec pod převlečnou matku podle obrázku.

Dále je možno použít nástavec na výrobu masových kuliček, viz obrázek.



Demontáž mlýnku na maso je stejný jako struhadla na zeleninu. Odjistit aretačním tlačítkem, pootočit o ¼ vlevo a odejmout z hlavy robotu. Povolte převlečnou matici, vyndejte nůž a šnek a vše dobře omyjte.

TĚSTOVINY

K výrobě těstovin jsou 3 nástavce: váleček na Lasagne, kráječ na Tagliatelle a špagety.
Nejdříve je nutno použít váleček a udělat Lasagne placku a poté ji rozkrájet.

PŘÍPRAVA

Vložte všechny suroviny podle receptu do pracovní nádoby
Použijte hnětací hák při nastavené rychlosti 1-2 po dobu 3 min. Pokud je těsto příliš tuhé, dodejte trochu vody.
Zastavte robot a pokračujte v hnětení ručně až je těsto „hladké“. Pak je nechte „odpočnout“ asi 15min
Nasaďte těstovinový nástavec-váleček do hlavy robota a vytvořte stejnoměrnou placku
Potom placku nakrájejte kráječem na špagety nebo Tagliatelle

VŠEOBECNÝ RECEPT K PŘÍPAVĚ TĚSTOVIN

- 500g mouky
- 4 vejce
- Špetka soli
- 2,5ml oleje
- Přiměřeně vody

Pro celozrnné těstoviny použijte celozrnnou mouku
Pro těstoviny Rossa nahraďte 1vejce 75g rajského protlaku
Naplňte velký hrnec plný vody, přiměřeně osolte a přidejte trochu olivového oleje jako prevenci proti slepení těstovin
Přiveďte vodu k varu a vložte těstoviny. Vaříne 2-4 min podle požadavku na měkkost

ČIŠTĚNÍ

Vyčistěte těstovinové nástavce vlhkým hadrem a vysušte. Neponořujte je do vody nebo nevkládejte do myčky.

LINEA 2000 - Dompel 9 - 2200 Herentals - Belgium - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21.54.63